

## **Phần 2. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT**

### **Chương V. Yêu cầu về kỹ thuật**

#### **Mục 1. Yêu cầu về kỹ thuật**

##### **1. Giới thiệu chung về dự án và gói thầu**

- Tên gói thầu: Mua sữa bồi dưỡng bằng hiện vật đối với người lao động làm việc trong điều kiện có yếu tố nguy hiểm, yếu tố có hại năm 2024-2025 của Bệnh viện Lao và Bệnh phổi tỉnh Quảng Ngãi.

- Tên bên mời thầu: Bệnh viện Lao và Bệnh phổi tỉnh Quảng Ngãi.

- Nguồn vốn: Quyết định số 216/QĐ-SYT ngày 24/7/2025 của Sở Y tế tỉnh Quảng Ngãi về việc giao dự toán thu ngân sách nhà nước và chi ngân sách địa phương năm 2025 của Ngành Y tế.

- Địa điểm thực hiện: số 426 đường Hoàng Văn Thụ, phường Nghĩa Lộ, tỉnh Quảng Ngãi

- Thời gian bắt đầu tổ chức lựa chọn nhà thầu: Quý IV năm 2025.

- Hình thức và phương thức lựa chọn nhà thầu: Chào hàng cạnh tranh thông thường (01 giai đoạn, 01 túi hồ sơ), đấu thầu qua mạng.

- Loại hợp đồng: Trọn gói.

##### **2. Yêu cầu về kỹ thuật**

###### **a) Yêu cầu về kỹ thuật chung:**

- Số lượng, chủng loại của hàng hóa cung cấp phù hợp yêu cầu của hồ sơ yêu cầu. Hàng hóa phải đảm bảo còn thời hạn sử dụng Sữa đặc có đường  $\geq 09$  tháng, Sữa tươi tiệt trùng  $\geq 04$  tháng.

- Nhà thầu phải thực hiện đổi trả ngay các sản phẩm có bao bì bị cũ bản, thủng, chữ in không rõ ràng, sản phẩm quan sát bằng cảm quang không đảm bảo vệ sinh, hạn sử dụng của sản phẩm không đáp ứng HSMT.

## b) Yêu cầu về kỹ thuật cụ thể:

Stt	Danh mục sản phẩm	ĐVT	Quy cách, tiêu chuẩn kỹ thuật
1	Sữa đặc có đường trọng lượng 380g	Lon	+ Lon $\geq 380$ g. + Hạn sử dụng $\geq 9$ tháng kể từ ngày giao nhận hàng. + Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100g: - Năng lượng: $\geq 330$ Kcal hoặc tương đương trở lên. - Cacbonhydrat: $\geq 57$ g hoặc tương đương trở lên. - Chất béo: $\geq 8,0$ g hoặc tương đương trở lên. - Chất đạm: $\geq 6,0$ g hoặc tương đương trở lên. - Canxi: $\geq 256$ mg hoặc tương đương trở lên.
2	Sữa tươi tiệt trùng ít đường 180 ml	Hộp	+ Hộp giấy, dung tích $\geq 180$ ml + Hạn sử dụng $\geq 04$ tháng kể từ ngày giao nhận hàng. - Năng lượng: $\geq 71$ kcal hoặc tương đương trở lên. - Cacbonhydrat: $\geq 6,3$ gram hoặc tương đương trở lên. - Chất béo: $\geq 3,8$ gram hoặc tương đương trở lên. - Protein: $\geq 3,0$ gram hoặc tương đương trở lên. - Canxi: $\geq 100$ mg hoặc tương đương trở lên. - Viatmin A: $\geq 160$ IU hoặc tương đương trở lên. - Viatmin B1: $\geq 90$ mcg hoặc tương đương trở lên. - Viatmin B2: $\geq 110$ mcg hoặc tương đương trở lên. - Viatmin B6: $\geq 98$ mcg hoặc tương đương trở lên. - Natri: $\geq 38$ mg hoặc tương đương trở lên. - Phospho: $\geq 78$ mg hoặc tương đương trở lên. - Viatmin C: $\geq 10$ mg hoặc tương đương trở lên.

### 3. Các yêu cầu khác:

- Giấy chứng nhận nhà sản xuất đáp ứng tiêu chuẩn chất lượng ISO 9001.
- Quy cách bao gói: sai số định lượng phù hợp quy định Thông tư số 21/2014/TT-BKHCN của Bộ Khoa học và Công nghệ.
- Đảm bảo yêu cầu an toàn vệ sinh thực phẩm theo QCVN.
- Nhà thầu chịu toàn bộ chi phí vận chuyển, bốc xếp, bảo hiểm, cất giữ trong quá trình cung ứng hàng hóa, kiểm tra, nghiệm thu và giao nhận hàng.
- Trong vòng 48 tiếng kể từ khi nhà thầu nhận được thông báo của Chủ đầu tư về lô hàng không đảm bảo chất lượng, hoặc có thông báo thu hồi của cơ quan có thẩm quyền mà nguyên nhân không do lỗi của Chủ đầu tư nhà thầu phải thu hồi và thay thế bằng hàng hóa khác đáp ứng đúng hoặc cao hơn chất lượng của hàng hóa theo thông báo của Chủ đầu tư. Thiệt hại do quá trình chậm trễ chờ mua hàng hóa thay thế nhà thầu phải chịu trách nhiệm.

- Trong quá trình cung ứng hàng hóa (nếu được công nhận trúng thầu), Nhà thầu phải cung cấp các giấy tờ xác nhận về xuất xứ, hồ sơ nhập khẩu (đối với hàng hóa nhập khẩu), tài liệu chứng minh chất lượng và các giấy tờ khác khi Bên mua hàng hoặc Chủ đầu tư yêu cầu.

**Mục 2. Bản vẽ:** Không áp dụng

**Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm:**

Các kiểm tra và thử nghiệm cần tiến hành gồm có:

+ Số lượng.

+ Nhãn mác, hạn sử dụng.